Mailing Number: 210713 Mailing Date: June 15, 2006

Page 1

# Cited document 3: Japanese Patent Application Publication No. S61-117370

## Claims

1. A coffee beans sales house comprising a house with an opening such as an entrance and exit and with a suitable inside space; a coffee beans sales section; a coffee beans roasting section; and a coffee beans grounding section positioned in the inside space in the coffee beans sales house, wherein the coffee beans sales section is provided with several types of green coffee beans; the coffee beans roasting section is provided with a plurality of roasting machines; and the coffee beans roasting section is provided with a plurality of grinding machines.

#### ⑲ 日本国特許庁(JP)

①特許出願公開

## 母公開特許公報(A)

昭61 - 117370

@Int\_Cl\_4

識別記号

庁内整理番号

母公開 昭和61年(1986)6月4日

7121-2E 7235-4B

審査請求 未請求 発明の数 1 (全5頁)

公発明の名称

コーヒー豆販売用家屋

有限会社 浜崎包装

②特 願 昭59-238000

願 昭59(1984)11月12日 ❷出

木 ⑫発 眀

横須賀市湘南鷹取4-1-1 横浜市金沢区大川13-11

包出 弁理士 天 野 分段

### 1.発明の名称

コーヒー豆販売用家屋

#### 2. 特許請求の範囲

- (i) 出入口等の開口を有すると共に内部に適宜 空間を有してなる家屋と、当該家屋の上記内 部空間内に位置決められたコーヒー豆販売コ ーナー、コーヒー豆焙煎コーナーおよび豆挽 きコーナーとからなり、上記コーヒー豆販売 コーナーには数種類の生コーヒー豆を準備し、 上記コーヒー豆焙煎コーナーには複数の焙煎 檄を配設し、かつ、上記豆挽きコーナーには 複数の豆挽き機を配設してなることを特徴と するコーヒー豆販売用家屋。
- (2) 家屋が他の家屋とは分離された独立形式に 形成されてなる特許請求の疑囲オ1項記載の コーヒー豆販売用家屋。
- (3) 培煎機が回転自在に横置きされてなると共 に内部にコーヒー豆の収容を可とし、かつ、 下方からの火熱によつて上記内部のコーヒー

豆の焙煎を可とするドラムを有するように形 成された特許請求の範囲 オ1項記載のコーヒ 一豆販売用家屋。

#### 3.発明の詳細な説明

〔産業上の利用分野〕

本発明は、コーヒー豆販売用家屋に関し、特 に、フランチヤイズシステムにおける販売用家 屋として最適なコーヒー豆販売用家屋に関する。 〔従来の技術〕

従来から、コーヒー豆販売用家屋としては特 別提案されたものはない。そして、一般には、 他の目的で模築された家屋の一隅に所謂コーナ ーを設け、複数種類のコーヒー豆を準備し、所 謂コーヒー豆の小売をしている。そしてまた、 客の希望によつてコーヒー豆を挽き手渡す方策 をとつている。

との従来の方策によれば、既に焙煎済のコー ヒー豆が所定の個人手できる利点がある。

[発明が解決しようとする問題点]

しかしながら、コーヒーは、褒めて嗜好性が

特開昭61-117370(2)

高く、コーヒーを愛飲する者には、コーヒー豆 を複数種類配合し、好みの焙煎状態にしかつ、 好みの挽き具合にすることを要望する者が多い。

このとき、従来の方策によるときは、複数種類の豆を配合するとすると、購入するコーヒー豆全体量が著しく増大してしまうこと、好みの焙煎状態にはできないこと等の不都合がある。

すなわち、多量の焙煎済のコーヒー豆を長期間保存することが極めて困難であると共に、その保存は品質の低下を招来し易くなることになり、特に、挽いた後のコーヒー豆は長時間の保存に耐えにくい欠点がある。

そこで、自から、生コーヒー豆を入手し、焙煎し、かつ、豆挽きを行なうこととすれば、最も好ましいコーヒーを飲むことができるが、その為の焙煎機を準備し、豆挽き機を準備することは容易でない。

そこで、本発明は、必要なときに、必要な量だけ自己の好みに合つた豆を好みの焙煎状態にし、かつ、好みの挽き具合いにすることができ、

豆挽きコーナー4とを有してなり、かつ本実施 例にあつては、供傷コーナ5、試飲コーナー6 および器具販売コーナ1を有してなる。

上記家屋本体1は、出入口等の適宜の開口
1 cを有しており、本実施例にあつては、他の
家屋とは分離された独立形式に構築されている。
そして、内部には適宜空間1 bを有しており、
当該空間1 b内に上記各コーナー2、3,4,
5,6,7が位置決められているものである。

なお、上記家屋本体1は、本実施例における 独立家屋形式に代えて、他の目的で構築された 家屋と壁面1 c、床面1 d あるいは天井面(図 示せず)を共用するものであつてもよい。

上配コーヒー豆販売コーナー 2 は、少なくとも複数種類の生コーヒー豆を単備しているもので、本実施例のように、適宜ケース 2 α内に上記生コーヒー豆を収容しておくこととしても良い。そして、上記ケース 2 αは、硬貨利用による自動販売機とされるものであつてもよい。また、所謂、売り子が居て、客の要望に応じてカ

コーヒーを美味しく飲むことができるコーヒー 豆販売用家屋を提供することを目的とする。 〔問題点を解決するための手段〕

上記問題点を解決するために本発明の構成をも、出入口等の開口を有すると共に内部に適宜空間内でなる家屋の上記内で立つ、当該家屋の上記内で立つ、当該家屋の上記の売コーナーとの原決がある。「実施例」

以下、図示した実施例に基づいて本発明を説明する。

ウンター2 b上の計量器 2 c によつて、計量販売することとしてもよい。

上記コーヒー豆培煎コーナー3は、それぞれガスレン尹等の火熱原3 aを有する複数の火熱台3 bと、当該各火熱台3 b上にそれぞれ截置された焙煎根3 cとからなる。そして、前記コーヒー豆販売コーナー2で生コーヒー豆を購入した者が、当該焙煎コーナー3で自己の好みに応じたコーヒー豆の焙煎をするものである。

ととで、上記焙煎機3cについて少しく説明 する。

上記脚台10は、上記回転ドラム20を回転自在に支持すると共に、上記再燃フード30を固務保持するものである。そして、上記脚台10は、台部11と脚部12とを有してなり、かつ、当該各脚部12の上端部にはブラケット13に保持された一対のローラ14,15を有

特開昭61-117370(3)

している。

上記回転ドラム20は、略有底円筒状体に形成されたドラム本体21と、当該ドラム本体21をその軸芯方向に貫通するように固着された回転軸22とを有してなるものである。そして、上記ドラム本体21の底部21を有している。なには、多数の小孔21a、21がを有している。なお、この多数の小孔21a、21がの最大径は、空気の通過は可とするがコーヒー豆の通過を不可とするように形成されているものである。

なお、ドラム本体 2 1 には開口 21cが形成されており、内部への生コーヒー豆の投入、および焙煎されたコーヒー豆の外部への排出を可としている。

上記回転軸22は、これを回動するとドラム本体21が回転するが、当該回転軸22は、前記ローラ14,15に回転自在に係止されている。そして、当該回転軸22の回動は、図示するように、ハンドル23によるか、あるいは、回転ギャ24に鳴合する駆動モータ25による

方蓋部32の内阁との間隔が略1cmとされているに対して、上記胴部214外間と、再燃フード30の下方固定部31の内間との間隔は略0.5cmとされているものである。そして、本顧出顧人が実験したところによれば、上記大きさのドラム本体21にあつては、その胴部外間と下方固定部31の内周との間隔は略0.5cmであることが判明した。

なお、上記上方蓋部32の任意位置には把手34が附設されており、当該上方蓋部32を開放して内部の回転ドラム20を取り出すことができるようになつている。

以上のように構成されている培煎機 3 c の使 用方法について説明する。

先ず、回転ドラム20内に適母の生コーヒー豆を投入する。このとき、生コーヒー豆は、ドラム本体21の開口21cを介して投入されるものであるが、その投入は回転ドラム20を脚台10上に載置したままでもよく、また、再燃フード30の上方蓋部32を開放して回転ドラム

かである。

上記再燃フード30は、下方周定部31と上方蓋部32とからなる。そして、下方固定部31は、その両端を前記脚台10の脚部12に固着してなり、上方蓋部32は、当該固定された下方固定部31に集番33によつて開閉自在に連設されている。

上記下方固定部 3 1 は、その下底部 31a に多数の小孔 31aを有している。この小孔 31aは、下方の火熱を再燃フード 3 0 内に誘導させるためのものであつて、本実施例にあつては、下底部 31a 中央に集中的に形成されているものである。

また、上記下方固定部31の内閣と、前記回転ドラム20におけるドラム本体21の胴部21bの外周との間は、上記上方蓋部32の内周と、ドラム本体21の胴部21bの外周との間の距離より小さいものとされている。すなわち、本実施例にあつては、直径約15㎝のドラム本体21の胴部21b外周と、再燃フード30の上

2 0を外部に取り出し、開口 21cが上方を向く ように回転ドラム 2 0を起立させて投入するも のであつてもよい。

次に、生コーヒー豆を回転ドラム20内に投入した後は、火熱台36から本培煎機3cに対して火熱を供給すると共に、回転梱22を回動して上記回転ドラム20を回転させる。

そして、上記操作によって、ドラム本体 2 1 内の生コーヒー豆は転動され徐々に焙煎される こととなる。そして、好みの状態の焙煎が終了 した後は、火熱の供給を停止すると共に、回転 ドラム 2 0 の回転も停止し、再燃フード 3 0 の 上方蓋部 3 2 を開放して回転ドラム 2 0 を外部 に取り出し、かつ、関口 21cが下方を向くよう に逆立させドラム本体 2 1 内から焙煎されたコーヒー豆を外部に出させることとする。

上記豆挽きコーナー4は、複数の台4 a と、 当該各台4 a 上に敬置された豆挽き撥4 b とを 有してなり、かつ、本実施例においては、上記 台4 a に連むされた補助台4 c 上に真空密封機

特開昭61-117370(4)

4 d を有してなる。そして、前記コーヒー豆培 煎コーナー3で自己の好みの焙煎状態にしたコーヒー豆を、本コーナー4で、自己の好みに応 じた粒度の挽きコーヒーにするものである。そ して、当該挽きコーヒーを自宅等に持ち帰る者 は、上記真空密封機で真空密封し得るものである。

上記供傷コーナー5は、水源5 αと、水熱供給源5 &とヤカンやポット等を収容した棚5 cとを有してなる。そして、前記豆挽きコーナー4 で、自己の好みに応じた状態にした挽きコーヒーを当該コーナー5で所謂コーヒーにし、上記試飲コーナー6 への持ち込みを可能にする。

上記試飲コーナー6は、適宜テーブル6々と、 複数の椅子6kとを有してなり、上記テーブル 6々上には、砂糖、ミルク、シナモン等、コー ヒーに入れる添加物6々が準備されている。

上記器具販売コーナー7は、棚7 a からなり、 当該棚7 a 内には、コーヒーを飲むに必要な道 具類、例えば、誘沸し用ヤカン、ポント、シュ

一豆販売用店舗を容易に設置することができる 利点がある。

#### 4.図面の簡単な説明

1 ・・・ 家屋本体、 2 ・・・ コーヒー豆販売コーナー、 3 ・・・ 大熱台、 3 c ・・ 焙麻根、 4 ・・・ 豆挽きコーナー、 5 ・・・ 供謝コーナー、 6 ・・・ 試飲コーナー、 5 ・・・ 供謝コーナー、 6 ・・・ 試飲コーナー、 7 ・・・ 器具販売コーナー、 10 ・・・ 脚台、 11 ・・・ 台部、 12 ・・・ 脚部、 20 ・・・ 回転ドラム、 21 ・・・ ドラム本体、 21 a ・・・ 底部、 21 b ・・・ 開印、 21 a ・・・ 底部、 21 b ・・・ 小孔、 22 ・・・ 回転軸、 23 ・・・ ハンドル、 25 ・・・ 駆動モータ、 30 ・・・ 再燃フード、 31 ・・・ 下方固定部、 31 a・・・ 下底部、 31 a・・・ 小孔、 32 ・・・ 上方蓋部、 33 ・・・ 樂香・

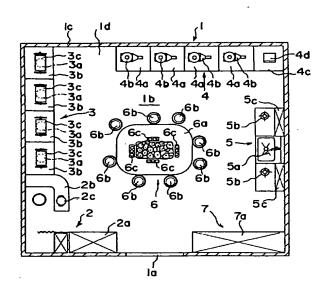
ガー入れ、ミルク入れ、竹ベラ、ベーパー、クロス、保存缶、コーヒーミル、そして、上配焙煎機 3c等が陳列され販売に供されているものである。
[ 発明の効果]

以上のように、本発明によれば、自己の好み に応じた量の生コーヒー豆を入手できると共に、 その生コーヒー豆を自己の好みに応じた培煎状 態にすることができ、かつ、所望の粒度挽きコ ーヒーにすることができるので、コーヒーの品 質低下や味の低下を招来することなく美味しい コーヒーを飲むことが容易に出来ることとなる 利点がある。

また、本発明の実施例のように、供傷コーナーや、試飲コーナーさらには器具販売コーナーを設けることとすれば、コーヒー豆の焙煎具合いや挽き具合いを直ちに確認することができ、 極めて便利となる利点がある。

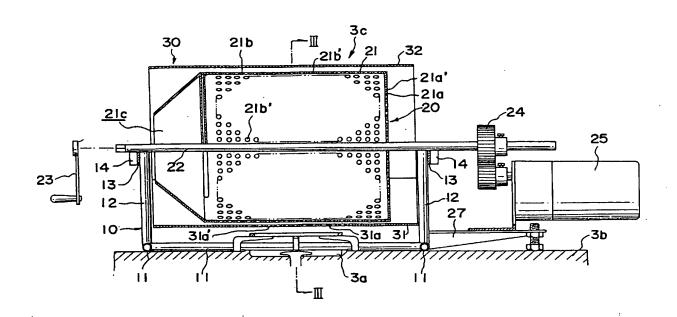
さらに、本発明に係る家量を独立形式の家屋 とするときには、量産も可能となると共に、所 定の容積さえ確保される限り、画一的にコーに

第1図



## 特開昭61-117370(5)

# 第2图



第3図

